

Code de bonne conduite en cas d'inspection

En tant que propriétaire d'établissement, vous avez le droit de bénéficier de ce qui suit :

1. Un comportement courtois et professionnel de la part des inspecteurs. Veuillez en retour traiter les inspecteurs de manière similaire.
2. Un exposé succinct de la part des inspecteurs dès leur arrivée au cours duquel ces derniers se présentent et présentent les motifs de l'inspection.
3. Une information concernant la durée de l'inspection.
4. La réalisation de l'inspection par des inspecteurs expérimentés, justes et impartiaux appliquant les règles de l'Agence de manière uniforme.
5. Des informations sur les règles de la ville de New York en matière de sécurité sanitaire des aliments, les non-conformités et les recours possibles.
6. Des instructions sur la manière de contester les non-conformités auprès du pôle des audiences de l'Office of Administrative Trials and Hearings (Bureau des procès et des audiences administratives, OATH).
7. La réalisation d'inspections de manière la moins intrusive possible, mais dans leur intégralité.
8. Des réponses à toute question raisonnable sur l'inspection et des instructions afin de consulter les résultats. (Si du matériel a été déplacé ou démonté au cours de l'inspection, l'inspecteur prendra soin de tout remettre en place et de tout remonter.)
9. L'accès à l'information dans des langues autres que l'anglais. Le cas échéant, l'inspecteur fera appel à une assistance linguistique pour communiquer avec vous.
10. La possibilité de commenter, de manière anonyme et sans crainte de représailles, les actes ou le comportement des inspecteurs.

4.2023 French